PARTS OF THE ORIGINAL DOCUMENT

ARE OF POOR REPRODUCTIVE QUALITY

CERTAINES PARTIES DU DOCUMENT ORIGINAL

SONT DE PIÈTRE QUALITÉ DE REPRODUCTION

OFFRIR L'EXCELLENCE

Agriculture • Pêcheries • Alimentation

Gouvernement du Québec
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation

Recherche	Gilles Beaulé Sylvie Rocheleau
Rédaction	Michel Lambert
Traduction	Terrance Hughes Lynda Blythe
Responsable de la production	Jean-Marc Giguère
Coordination du projet et idéation	Gilles Beaulé
Conception, graphisme, réalisation	Ginette Gervais
Collaborateurs, collaboratrices	Richard Bourdeau Luc Cardin Kenneth Choquette Michel Dubois Benoit Fortier Luc Fortier Diane Gendron Louis Houde Pierre Houle Anne Lafond Denis Lavoie Rodrigue Martin André Melançon Richard Morin Jacques Olivier Clément Plante Gaston Plourde Yvonne Richard Yvan Savoie Réal Thériault Pierre Vagneux ainsi que plusieurs autres
Graphisme technique	Alain Shé
Photocomposition	Caractéra inc.
Photogravure	Graphiscan inc.
Impression	Métropole Litho inc.

Publié par le Service du développement des marchés extérieurs du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

© 1987 Gouvernement du Québec

Dépôt légal
2e trimestre 1987
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada
ISBN: 2-550-17967-6

This publication is also available in english.

Table des matières

4 Offrir l'excellence: le fruit d'une recherche incessante

6 La réussite croquée sur le vif

8 Un cheptel performant et des produits diversifiés

12 Des porcs rentables aux charcuteries fines

16 Industrie avicole: lignées de choix et coupes nouvelles

18 Céréales, plantes fourragères et maïs: adaptation et productivité

22 Le Québec vous ouvre la porte de son jardin

26 Acériculture: une industrie de pointe au service des gourmets

28 Les pêcheries: la qualité avant tout

30 Une industrie de la transformation sous le signe de la diversité

34 Une expertise à partager

36 Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec: un catalyseur

38 Le Québec: un partenaire recherché

Offrir l'excellence: le fruit d'une recherche incessante

Vous avez choisi d'exiger l'excellence? Nous avons fait, nous, le choix de la rechercher sans cesse. Qu'il s'agisse d'agriculture, de pêcheries ou d'alimentation, cet objectif élevé oriente toutes nos stratégies de développement.

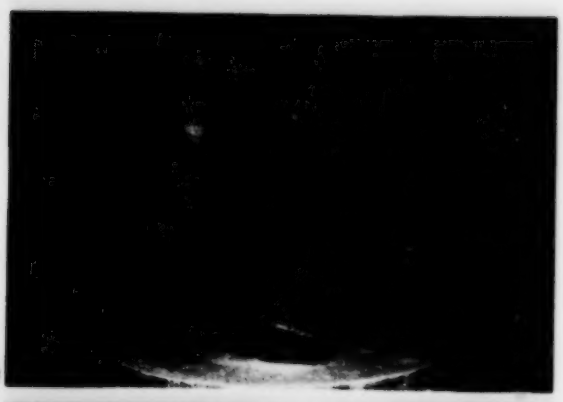
Des procédés nouveaux et un savoir-faire reconnu nous permettent d'offrir à la clientèle internationale des produits dont la qualité ne se dément pas. De plus, notre production est toujours adaptée aux besoins auxquels nous prêtons un intérêt constant. De ce fait, nos entreprises du secteur bio-alimentaire constituent une source d'approvisionnement à la fois très souple et éminemment fiable.

Ce que nous avons à vous offrir, c'est, en somme, le fruit de cette quête incessante de l'excellence.

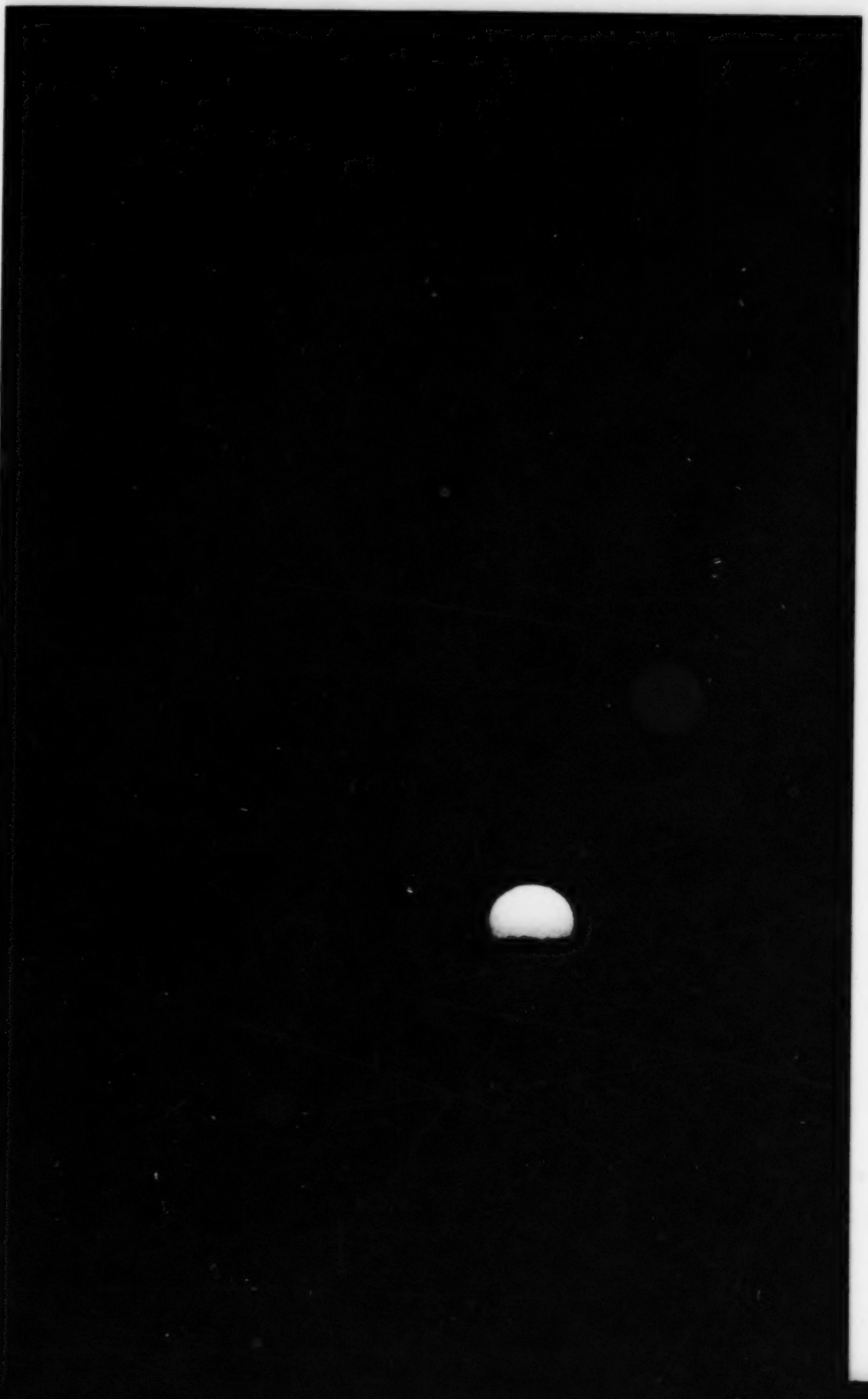
La réussite croquée sur le vif

On trouve au Québec plusieurs secteurs d'importance. Celui de la production regroupe 45 000 fermes concentrées principalement dans les domaines du lait et du porc. Du côté du secteur secondaire, quelque 60 000 employés(es) et environ 1 200 entreprises se concentrent en particulier dans la transformation du lait, des viandes et des fruits et légumes, dans les boissons et les pêcheries.

Le Québec a acquis un savoir-faire remarquable, tant sur le plan des produits que sur celui des procédés. Le caractère avant-gardiste de ses techniques n'est pas étranger au fait qu'il ait dû, dès le départ, affronter les marchés parmi les plus exigeants (ceux du Canada, puis de l'Amérique du Nord en général), en termes de qualité des produits et des normes sanitaires, exceptionnellement sévères.

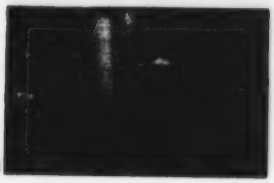


1



Un cheptel performant et des produits diversifiés

2



3

Techniques de gestion de haut niveau, insémination artificielle, transplantation embryonnaire, sélection génétique et contrôle de la production des vaches sont les clés de l'excellence du secteur laitier du Québec, lui-même coeur laitier du Canada. Composé principalement des races Holstein et Ayrshire, son cheptel est reconnu pour sa conformation, sa productivité et sa longévité. Il est fort de 1,2 million de têtes dont 650 000 vaches en lactation.

Les fermes laitières, dont la production est réglementée, jouissent de ce que la technologie offre de mieux. La qualité des troupeaux a grandement évolué avec les années. Le cheptel s'est développé en un type laitier reconnu internationalement. Il jouit d'une excellente santé en raison de contrôles zoosanitaires très rigoureux et de l'application d'un programme de santé animale à la ferme.

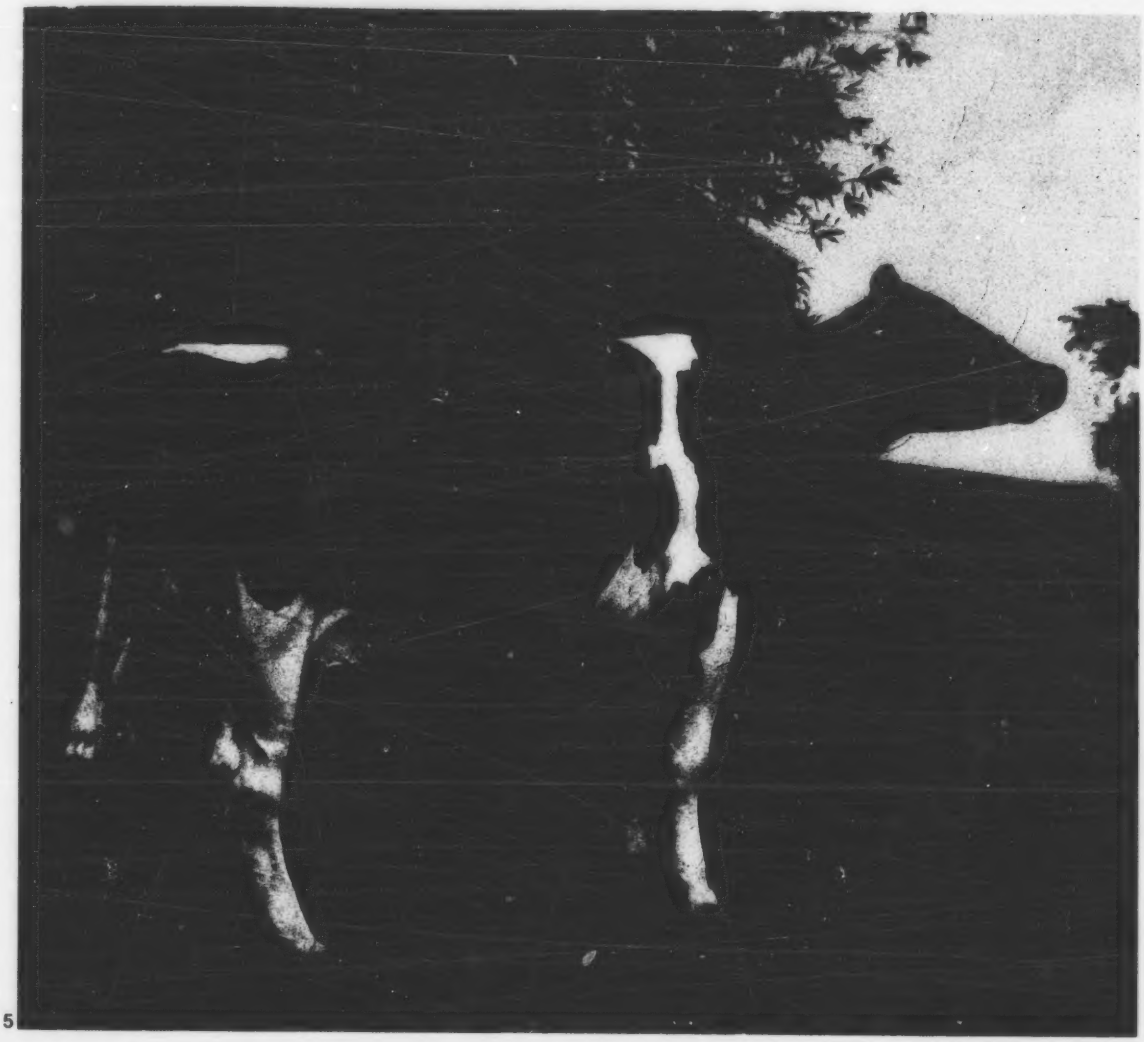
L'industrie laitière du Québec, c'est trois milliards de litres de lait par année. Le Québec assure quarante pour cent de la production canadienne. Plus du tiers des produits sont exportés après avoir subi au moins une première transformation.

La plus grande partie de la production est gérée par des coopératives, propriété des producteurs et des productrices. Le lait du Québec sert surtout à la fabrication de produits traditionnels tels le lait de consommation, le beurre, le fromage et la poudre de lait. Parallèlement, l'industrie se diversifie et s'adapte aux marchés en effectuant un travail de deuxième et de troisième transformation: lait UHT et produits de haute technologie. Toutes ces opérations s'effectuent dans des conditions hygiéniques qui sont parmi les meilleures au monde.

1-2-3-5 Le travail de sélection que pratiquent les agriculteurs et les agricultrices, l'utilisation à grande échelle de l'insémination artificielle et l'existence d'un programme de contrôle laitier qui fournit à l'éleveur et à l'éleveuse des renseignements sur la production, l'alimentation et la gestion de chaque vache sont à l'origine de la qualité exceptionnelle du cheptel.

4 Le Québec exporte sur les cinq continents la semence congelée de grande qualité des cinq cents taureaux reproducteurs à haut potentiel génétique du Centre d'insémination artificielle du Québec (C.I.A.Q.), le plus important au Canada et un des plus grands en Amérique.

6 Qu'il s'agisse de produits vedettes comme les dérivés du lactosérum ou de produits exclusifs comme le fromage OKA, le Québec a le souci de la qualité. Il apporte aussi un grand soin à la diversification: ses usines offrent au-delà de soixante fromages, du cheddar aux fromages de spécialité.



5

6

Des porcs rentables aux charcuteries fines

2

3

Le Québec est la province qui produit le plus de porcs au Canada. La qualité de son cheptel porcin n'est plus à démontrer. Principalement de races Yorkshire, Landrace, Duroc et Hampshire, il donne des preuves d'excellentes performances de maigreur (plus de viande et moins de gras dorsal) et de gain journalier. Il produit ainsi un rendement supérieur en viande sur la base carcasse en un temps relativement court.

Les truies élevées au Québec sont parmi les plus productives d'Amérique du Nord. Leur prolificité est remarquable. Leur caractère maternel est très recherché.

En plus de ses porcs de race, le Québec exporte de la semence à partir d'un centre d'insémination regroupant ses meilleurs géniteurs. Les principaux clients sont l'Argentine, le Venezuela, les États-Unis, la France et le Mexique.

4

5

On retiendra aussi le savoir-faire du Québec dans la mise sur pied de programmes de santé et d'alimentation. Les techniques et la gestion des élevages n'y ont plus de secret.

Techniquement raffinée, l'infrastructure d'abattage et de transformation de porc du Québec est la plus importante au Canada. Elle débite hebdomadairement, sous inspection gouvernementale permanente, plus d'une centaine de milliers de porcs. Elle utilise des procédés en continu qui permettent l'abattage à un rythme dépassant les 400 têtes par heure.

Le porc est offert sous plusieurs formes, autant en coupes primaires et secondaires qu'en produits de charcuterie et de salaison. Reconnue pour son excellente qualité, la production est destinée aux marchés extérieurs dans une proportion de quarante-deux pour cent.

6

1 Les truies élevées au Québec sont parmi les plus productives d'Amérique du Nord. Leur prolificité est remarquable. Leur caractère maternel est très recherché.

2-3 Voici des fermes porcines où les structures de production, la gestion et la condition zootechnique des animaux tendent vers l'excellence.

4 Vérification de la qualité de la semence porcine.

5 Techniquement raffinée, l'infrastructure d'abattage et de transformation de porc du Québec est la plus importante au Canada.

6 Reconnue pour son excellente qualité, la porc du Québec est offert sous plusieurs formes, autant en coupes primaires que secondaires. Ses produits de charcuterie et de salaison sont des plus recherchés.

Industrie avicole: lignées de choix et coupes nouvelles

Le Québec occupe le premier rang des provinces canadiennes dans la production de poulets et de dindons, grâce à des exploitations industrielles de haut niveau. Aboutissement de lignées sévèrement sélectionnées depuis vingt ans et du travail patient de généticiens, généticiennes et d'agronomes, les dindons à griller du Québec ont une viabilité et un taux de conversion alimentaire excellents. L'industrie de l'abattage et du conditionnement de la volaille produit des viandes fraîches, réfrigérées ou congelées, cuites ou rôties, ou bien en conserve. Les abattoirs sont également équipés pour répondre à la demande de volaille en portions contrôlées. Ils préparent des coupes de chair de poulet et de dindon tout à fait nouvelles qui viennent combler des besoins de diversification des menus et de saine alimentation: steak et rôti de dinde, par exemple.

1

1-2 Le Québec est un chef de file dans la production canadienne des oeufs.

3 La Lan-Bac, une lignée québécoise de dindons à griller.

4 Coupes de chair de dindons.

2

3

4

Céréales, plantes fourragères et maïs: adaptation et productivité

2

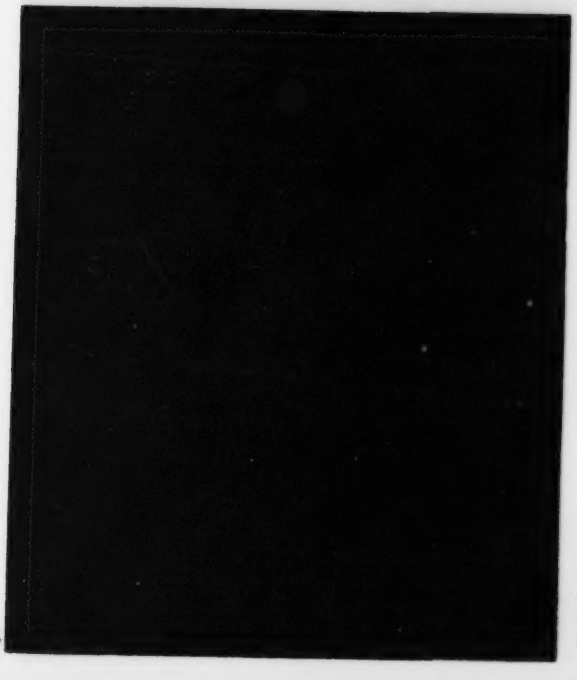
3

En dix ans, le Québec a multiplié par un facteur de deux et demi sa production de céréales et de plantes fourragères destinées à l'alimentation animale. Ce résultat spectaculaire a pu être atteint notamment grâce à la création de nouveaux cultivars. Mieux adaptés et plus productifs, ceux-ci sont semés, de plus en plus, sur des fermes spécialisées. L'amélioration génétique des cultivars traditionnels, le raffinement et l'utilisation plus efficace des techniques de multiplication, de contrôle, de classification et d'amélioration des céréales de semence, ont complété ce résultat.

4

5

6



7

Parallèlement, les entreprises du Québec ont su développer, au cours des ans, de la machinerie et des équipements agricoles performants tels que des moulanges à céréales, portatives ou fixes, de type broyeur ou mélangeur de grande qualité qui suscitent un intérêt croissant parmi la clientèle internationale. Le Québec possède également une grande habileté dans le «génie fourrager». Il a réalisé de plus, des installations de criblage, de séchage, de floconnage, d'entreposage et d'alimentation, comme des chariots motorisés pour l'alimentation du bétail.

1 à 7 ***En sillonnant la campagne québécoise, l'œil du promeneur saisit presque immanquablement les plantes fourragères et céréalières qui ondoient sous le vent avant d'être broutées ou ripostées pour l'alimentation animale.***

8 ***La recherche phytogénétique permet d'améliorer la productivité et la qualité des végétaux par la création de nouveaux cultivars.***

Le Québec vous ouvre la porte de son jardin

2

3

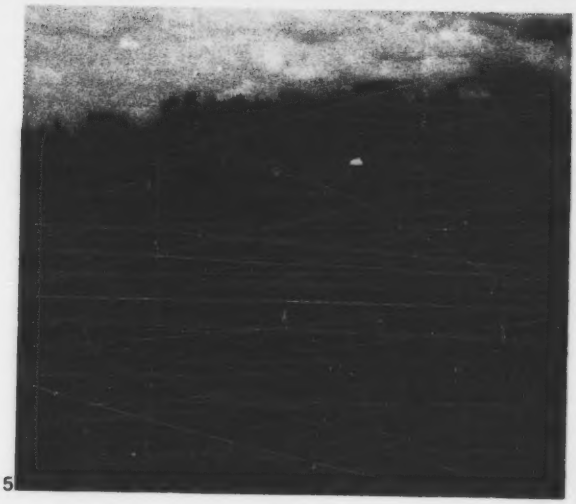
Une mécanisation poussée, des techniques avancées, un réseau sophistiqué de dépistage des ennemis des cultures (insectes et maladies) ont permis au Québec d'effectuer une percée du côté de la culture maraîchère.

Diversifiée, l'horticulture offre différents produits légumiers. Carotte, oignon, céleri, chou, brocoli, laitue et pomme de terre présentent d'intéressantes possibilités d'exportation. Pomme, fraise et bleuet constituent, pour leur part, les principales productions fruitières du Québec. Ce dernier fournit d'ailleurs vingt pour cent de la production mondiale de bleuets nains dits sauvages.

Compte tenu du climat, rien de plus tentant pour les Québécois que de déjouer la durée des saisons. Qu'il s'agisse de refroidissement rapide après la cueillette, d'entreposage sous atmosphère contrôlée, de conception de chaînes de froid, de techniques de mise en conserve, le Québec est devenu chef de file dans la conservation des fruits et légumes.

Quant à l'horticulture ornementale — plantes, arbres, arbustes — elle présente un énorme potentiel. Il s'agit là d'un secteur en pleine expansion.

4



5

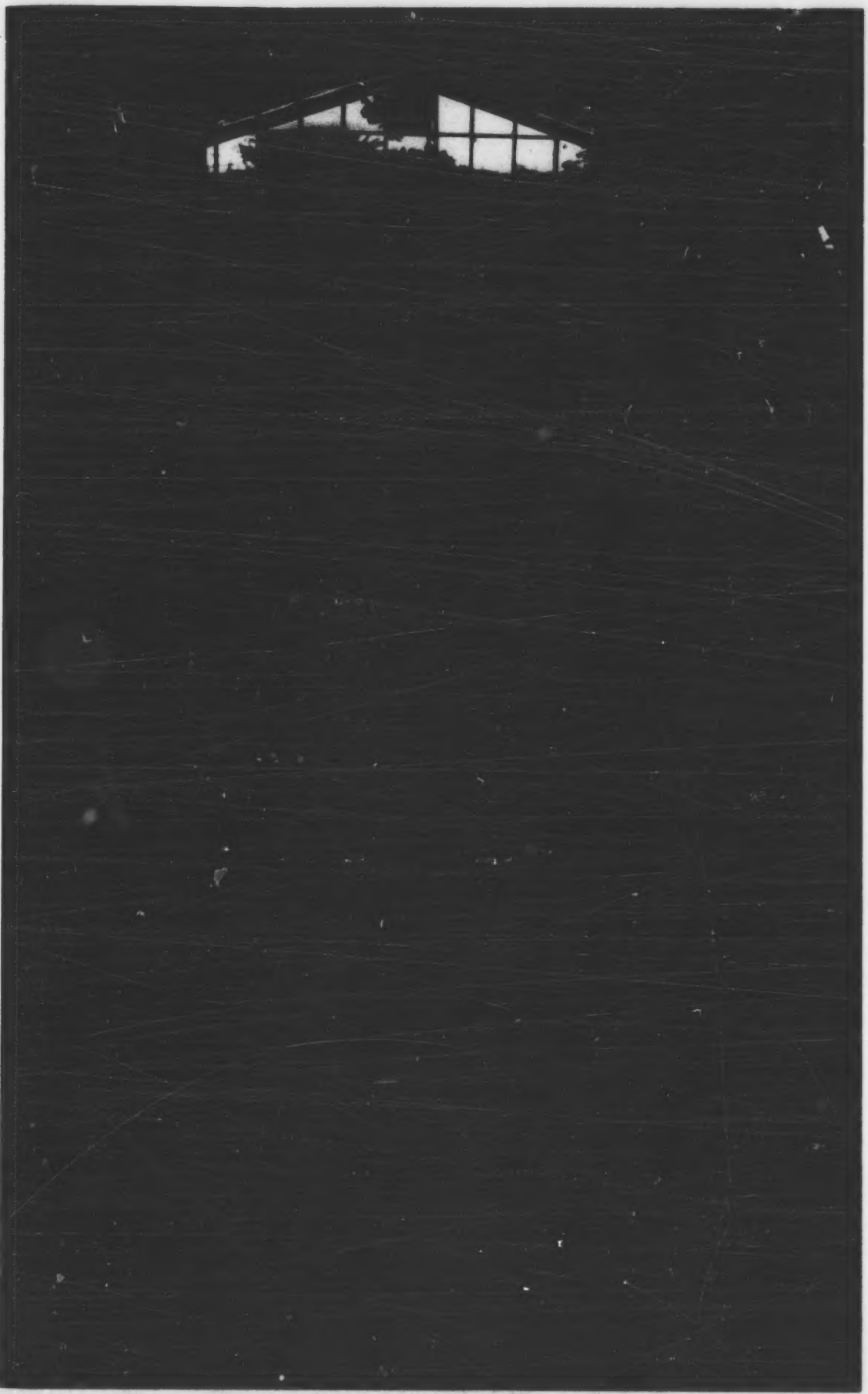
6

1 ***Leader dans les légumes et fruits, frais ou en conserve, le Québec produit également, avec des procédés novateurs, confitures, marmelades, gelées, vinaigrettes, marinades, jus et boissons.***

2-3 ***Pommes, fraises et bleuets constituent les principales productions fruitières du Québec.***

4-5-6 ***Du laboratoire aux champs, du méristème en éprouvette jusqu'au produit comestible en passant par la semence de qualité, le Québec effectue toutes les étapes, soigneusement contrôlées, du développement de la pomme de terre.***

7 ***L'horticulture ornementale, un secteur en pleine expansion.***



Acériculture: une industrie de pointe au service des gourmets

Phénomène particulier à l'Est de l'Amérique du Nord, la sève de l'érable à sucre est recueillie, puis bouillie pour en faire un délicieux sirop de table. Le Québec occupe d'ailleurs le premier rang mondial des producteurs de sirop d'érable avec 67 pour cent du marché.

Une technique sophistiquée assure la récolte de la sève: des tubulures relient l'arbre à la «cabane à sucre» qu'elles alimentent par différence de pression. De plus, une technique dite de l'osmose inversée permet de concentrer le sucre dans l'eau par un procédé physique qui économise l'énergie. À méthodes différentes, un produit identique, pur, sans aucun additif. Les fabricants disposent d'ailleurs de laboratoires pour exercer des contrôles de densité, de saveur, de couleur et effectuer des analyses chimiques pour s'assurer que le produit réponde aux exigences les plus strictes des pays où l'on exporte.

Souvent consommé tel quel, le sirop est également transformé en tire, beurre, sucre et sert également d'aromatisant et d'édulcorant pour yogourts, tartinades, crèmes glacées, maïs soufflé et chocolat.

1

2

3

1-2 Une technique sophistiquée permet la récolte: des tubulures relient l'arbre à la «cabane à sucre» qu'elles alimentent par différence de pression.

3 Les produits de l'érable font les délices, non seulement des Québécois et des Québécoises, mais aussi des gastronomes américains, européens et japonais.

4 Le printemps québécois est habité d'un rite dont les temples sont ces cabanes pointues, au milieu des érablières, où l'on traite la sève.

Les pêcheries: la qualité avant tout

La Québec se distingue également par les normes sévères adoptées pour préserver la fraîcheur et la qualité des produits marins, depuis la capture jusqu'à la table du consommateur et de la consommatrice.

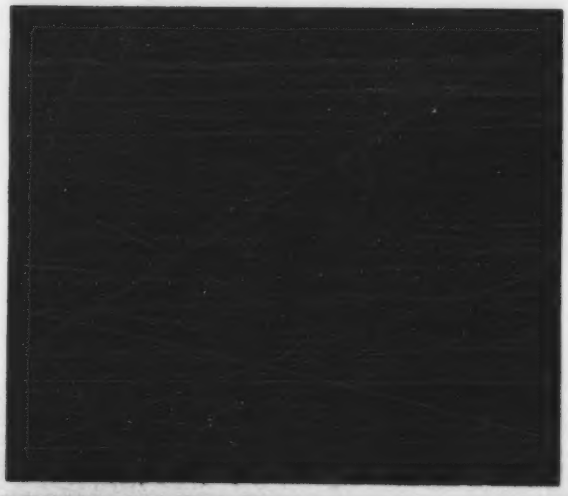
Douces et salées, les eaux du fleuve et du golfe du Saint-Laurent, de même que celles de leur voisinage, constituent un bassin halieutique parmi les plus riches du monde, que visitent depuis des siècles des pêcheurs de divers pays. Elles abritent une faune aquatique variée, qu'il s'agisse de crabe des neiges, morue, crevette, homard, sébaste, flétan du Groenland, merluche, plie, hareng ou maquereau. En tout, plus de trente espèces de poissons, mollusques et crustacés.

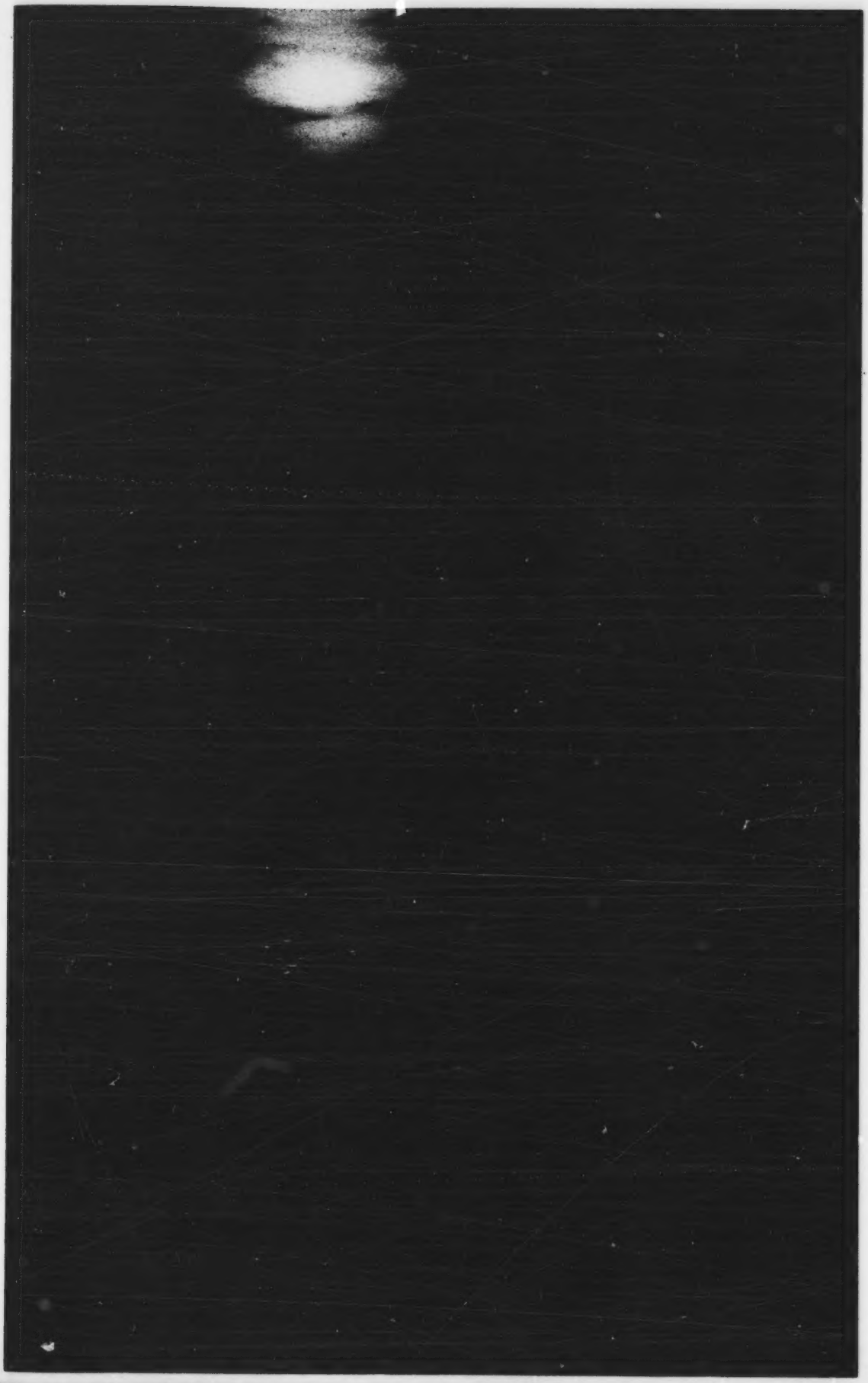
L'exploitation des produits marins au Québec repose sur plus de 8 000 pêcheurs établis sur les côtes maritimes du Québec, et répartis entre les pêches côtière, semi-hauturière et hauturière. Plus de la moitié de la valeur des débarquements provient des crustacés et mollusques.

Quant aux usines, elles utilisent une technologie des plus modernes et se comparent avantageusement à ce qui existe ailleurs dans le monde: lignes de transformation sophistiquées et performantes, aptes à traiter différentes espèces. On y met l'accent sur les opérations de contrôle de la qualité et de finition.

Attentifs à l'évolution de la demande, les industriels et les industrielles de la pêche ont adopté de nouvelles technologies afin de développer de nouveaux produits.

Cette modernisation constante de l'industrie des pêches permet au Québec d'accroître sa présence sur le marché intérieur et de maintenir une place enviable sur les marchés d'exportation où il expédie 80 pour cent de sa production.





Une industrie de la transformation sous le signe de la diversité

2

3

L'industrie alimentaire québécoise assure plus du quart de la transformation alimentaire du Canada. Issus de l'utilisation d'une haute technologie et d'un souci constant d'innover, ses produits répondent aux normes et aux besoins des consommateurs et des consommatrices.

Aux secteurs présentés précédemment se greffent ceux de la boulangerie, de l'industrie des boissons alcoolisées, des eaux embouteillées, de la confiserie, des mets préparés, et bien d'autres encore.

1-2-3 L'industrie de la boulangerie et de la pâtisserie a entrepris une diversification de côté des produits tels les croissants congelés pour l'industrie de la restauration. En amont, on s'apprête à fabriquer des levures qui résistent à la congélation.

4 En se retirant, l'ancienne mer Champlain a laissé dans la plaine du Saint-Laurent des sources d'eaux pures et minéralisées capables de surpasser celles des grandes stations européennes. Le commerce de l'eau est donc devenu une de ses spécialités.

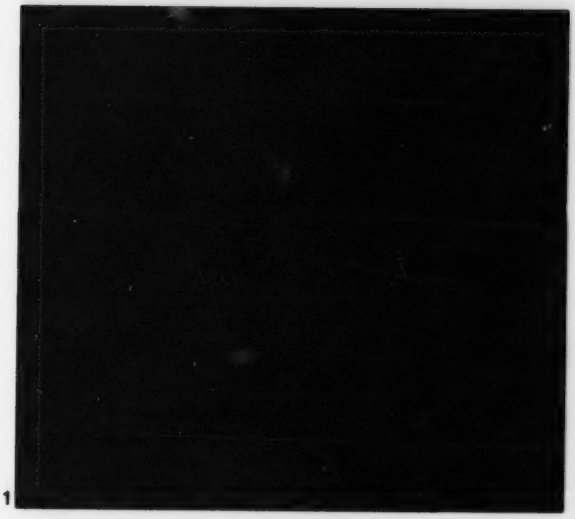
5 L'industrie brassicole, toute bicentenaire qu'elle soit, occupe des usines ultra-modernes et offre une diversité et une qualité de produits remarquables.

Une expertise à partager

L'expertise du Québec en génie et en économie bio-alimentaires est reconnue internationalement. Qu'il s'agisse de biotechnologies, de recherche en irradiation des aliments, de développement de nouveaux produits alimentaires, le Québec est riche de connaissances. Il regorge également de compétences en informatisation de la production, en construction rurale, en travaux d'amélioration foncière, en hydraulique agricole et en gestion.

Ses spécialistes sont issus d'un milieu d'enseignement hautement reconnu à travers le monde. Les universités Laval et McGill, la Faculté de médecine vétérinaire de l'université de Montréal, le Centre de recherche appliquée en sciences de l'alimentation de l'Université du Québec et le réseau des Instituts de technologie agro-alimentaire offrent une formation hautement spécialisée. Si on y ajoute la recherche et le développement qui se pratiquent dans le secteur privé, on obtient là un bel amalgame de scientifiques qui s'appliquent sans relâche à parfaire le savoir-faire québécois en agriculture, dans le domaine des pêcheries, et dans le secteur de la transformation alimentaire.

Le secteur des services fait l'objet d'accords avec différents pays. Le Québec ne demande pas mieux que de partager ces connaissances et d'échanger de l'expertise par le biais de la coopération bilatérale, de projets de coinvestissement et de programmes d'échanges.



1

2

1 Le Québec ne demande pas mieux que de partager ses connaissances et d'échanger de l'expertise par le biais de la coopération bilatérale, de projets de coinvestissement et de programmes d'échanges.

2 Les firmes d'experts-conseil du Québec exécutent des projets dans le monde entier, comme en témoignent ces travaux d'irrigation réalisés au Népal.

3 Des scientifiques de tous les secteurs s'appliquent sans relâche à parfaire le savoir-faire québécois en agriculture, dans le domaine des pêcheries, et dans le secteur de la transformation alimentaire.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec: un catalyseur

Ces défis relevés avec brio, ces résultats enviables, le milieu agro-alimentaire québécois les doit à son dynamisme propre. Il peut néanmoins compter sur un allié puissant, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Ce dernier l'épaule en orchestrant un ensemble de programmes qui s'appliquent tant à la production qu'à la transformation, à l'inspection, à la distribution, à la commercialisation et à la consommation des produits.

Catalyseur, le Ministère harmonise l'action des différents partenaires et aiguillonne les secteurs qui offrent le plus de promesses.

Aux exploitants et aux exploitantes, le gouvernement donne accès à un programme d'assurances et une assistance financière. Grâce à une structure décentralisée d'encadrement technique, le Ministère assure une présence sur l'ensemble du territoire en tenant compte des particularités régionales. Il veille à la santé des animaux, à la conservation des sols et de l'eau ainsi qu'à la protection du territoire agricole.

Il accélère l'adaptation de l'industrie agro-alimentaire aux exigences des marchés, en stimulant le développement de productions à haut potentiel et la rentabilisation de celles qui existent. Il assiste le développement industriel par un appui aux investissements et à l'innovation technologique, ainsi que par un effort important dans la planification, l'enseignement et la recherche.

Enfin, le Ministère assure, partout où c'est nécessaire, tant sur la scène nationale qu'internationale, la promotion des intérêts du secteur agro-alimentaire québécois.

Le Québec: un partenaire recherché

Dans ses rapports avec ses partenaires, le Québec a beaucoup à offrir. Cela est dû en bonne partie à l'expertise que cumulent l'ensemble de ses entreprises bio-alimentaires, aux produits d'avant-garde qu'elles mettent sur le marché, et aux services des plus fiables, dont la qualité les a souvent propulsées au rang de chefs de file mondiaux dans leur domaine. En outre, ses avantages économiques et géographiques font du Québec un endroit qui se prête particulièrement bien à tout projet d'investissement ou d'expansion industrielle.

Le gouvernement du Québec maintient des bureaux à l'étranger. Ses spécialistes, conseillers et conseillères économiques, en poste dans une douzaine de pays, sont en mesure de fournir toute l'information préalable à tout échange de nature économique ou commerciale. Leur rôle consiste précisément à prendre connaissance des besoins de la clientèle internationale, et à paver la voie aux investisseurs potentiels.

AMÉRIQUE LATINE

COLOMBIE

Bogotá

Bureau du Québec
Edificio Profinanzas
Piso 5, Oficina 505
Carrera 9A, nº 74-08
Bogotá, Colombia
Tél.: (57) 255-6628/
6531/6702/7715
Télex: 35-42369

MEXIQUE

Mexico

Délégation générale
du Québec
Avenida Taine 411
Colonia Bosques
de Chalputepec
11580 México, D.F.
Tél.: (905) 250-8222/
8208/8418
Télex: 22-1776443

VENEZUELA

Caracas

Délégation du Québec
Edificio ABA, piso 4
Apartado Postal 2736
Calle Veracruz,
Las Mercedes
Caracas 1010A, Venezuela
Tél.: (58-2) 913-831/
913-680/911-608
Télex: 31-23491

ASIE

CHINE

Hong Kong

Délégation du Québec
Admiralty Center
Tower 1 – Suite 1716
18 Hartcourt Road
Hong Kong
Tél.: (5) 291-126/285-071
Télex: 802-86947

JAPON

Tokyo

Délégation du Québec
Kojimachi Hiraoka
Building
5e étage
1-3 Kojimachi
Chiyoda-ku, Tokyo 100
Japon
Tél.: (81-3) 239-5137
Télex: 72-23842
(Tokebec J)

SINGAPOUR

Singapour

Bureau du Québec
The Octagon
105 Cecil Street, #12-02
Singapore 0106
Tél.: (65) 225-1411
Télex: 87-42-250

EUROPE

ALLEMAGNE

Düsseldorf

Bureau du Québec
Königsallee 30,
Kö-Center
4000 Düsseldorf 1
Bundesrepublik
Deutschland
Tél.: (49-211) 32-08-16
Télex: 41-8587659

BELGIQUE

Bruxelles

Délégation générale
du Québec
Services économiques
Avenue des Arts 46
7e étage
1040 Bruxelles,
Belgique
Tél.: (32-2) 512-00-36
Télex: 46-25276

FRANCE

Paris

Délégation générale
du Québec
66, rue Pergolèse
75116 Paris,
France
Tél.: 331-45-02-14-10
Télex: 42-620401

GRANDE-BRETAGNE

Londres

Délégation générale
du Québec
59 Pall Mall
London SW1Y 5JH,
England
Tél.: (44-1) 930-8314
Télex: 51-261618

ITALIE

Milan

Délégation du Québec
Via Piccinni nº 2,
4º piano
20131 Milano, Italia
Tél.: (39-2) 208-204
Télex: 43-334163

SUÈDE

Stockholm

Bureau du Québec
Hantverkargatan 7
Box 22114
104 22 Stockholm,
Sverige
Tél.: (8) 520-720
Télex: 54-17041

AMÉRIQUE DU NORD

ÉTATS-UNIS

Atlanta

Délégation du Québec
Peachtree Center Tower
230 Peachtree Street N.W.
Suite 1501
Atlanta,
Georgia 30303
Tél.: (404) 581-0488
Télex: 0054-2689

Boston

Délégation du Québec
Exchange Place
53 State Street
19th Floor
Boston,
Mass. 02109
Tél.: (617) 723-3366
Télex: 0094-0683

Chicago

Délégation du Québec
35 East Wacker Drive
Suite 2052
Chicago,
Illinois 60601
Tél.: (312) 726-0681
Télex: 0050-1033

Los Angeles

Délégation du Québec
700 South Flower Street
Suite 1520
Los Angeles,
Cal. 90017
Tél.: (213) 689-4861
Télex: 0067-7620

New York

Délégation générale
du Québec
17 West 50th Street
Rockefeller Center
New York
N.Y. 10020
Tél.: (212) 397-0200
Télex: 0012-6405

CANADA

Edmonton

Bureau du Québec
Highfield Place Building
10th Floor
10010 – 106th Street
Edmonton
(Alberta)
T5J 3L8
Tél.: (403) 423-6651
Télex: 037-42811

Moncton

Bureau du Québec
Place L'Assomption
770, rue Main
Casier 6005
Moncton
(Nouveau-Brunswick)
E1C 1E7
Tél.: (506) 382-7851
Télex: 014-2168

Toronto

Bureau du gouvernement
du Québec
20 Queen Street West
Suite 1004, Box 13
Toronto
(Ontario)
M5H 3S3
Tél.: (416) 977-6060
Télex: 06-22071

Montréal

Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de
l'Alimentation
201, Crémazie est
4e étage
Montréal (Québec)
Canada H2M 1L4
Tél.: (514) 873-4182
Télex: 05-827622
Bélino (514) 873-2364

Québec

Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de
l'Alimentation
200-A, chemin Sainte-Foy
1er étage
Québec (Québec)
Canada G1R 4X6
Tél.: (418) 643-6188
Télex: 051-2274
Bélino: (418) 643-8344

Photographies

5
1 Vallières & Young

6
1 Ministère de l'Industrie et du Commerce du Québec
2 Photographies Quatre par Cinq inc.

7
1 Réflexion

8
1-2-3-5 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
4 Ministère du Commerce extérieur et du Développement technologique du Québec
6 Bureau laitier du Canada

12
1-2-3-4-6 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
(6- Aliments Edelweiss/Salaison Brochu-Lafleur/Alain Vézina)
5 Salaisons Olympia ltée/H. St-Jean

16
1-3 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
2 Photographies Quatre par Cinq inc
4 Bexel/Flamingo

18
1-5-7 Réflexion
2-3-8 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
(8- Alain Vézina)
4 Richard Morin
6 Photographies Quatre par Cinq inc.

22
1-4-5-7 Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
(1- Alain Vézina)
2-6 Réflexion
3 Photographies Quatre par Cinq inc.

26
1-2-3 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
4 Réflexion

28
1 Agropur
2 Ministère des Pêches et des Océans du Canada
3 Photographies Quatre par Cinq inc.

30
1 Steinberg
2-4 Réflexion
3 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
5 La brasserie Molson

34
1 Photographies Quatre par Cinq inc.
2 Lavalin inc.
3 La brasserie Molson

36
1 Photographies Quatre par Cinq inc.
2 Réflexion
3 Ministère de l'Expansion industrielle régionale du Canada

Couverture: Vallières & Young

ACHIEVING EXCELLENCE

Agriculture • Fisheries • Food

Gouvernement du Québec
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation

Research	Gilles Beaulé Sylvie Rocheleau
Copy	Michel Lambert
Translation	Terrance Hughes Lynda Blythe
Production Supervisor	Jean-Marc Giguère
Coordinator	Gilles Beaulé
Design and Production	Ginette Gervais

Collaborators

Richard Bourdeau
Luc Cardin
Kenneth Choquette
Michel Dubois
Benoit Fortier
Luc Fortier
Diane Gendron
Louis Houde
Pierre Houle
Anne Lafond
Denis Lavoie
Rodrigue Martin
André Melançon
Richard Morin
Jacques Olivier
Clément Plante
Gaston Plourde
Yvonne Richard
Yvan Savoie
Réal Thériault
Pierre Vagneux
and many others

Layout	Alain Shé
Photocomposition	Caractéra inc.
Photogravure	Graphiscan inc.
Printing	Métropole Litho inc.

A publication of the Service du développement des marchés extérieurs, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

© 1987 Gouvernement du Québec

Legal Deposit
2nd Quarter 1987
Bibliothèque nationale du Québec
National Library of Canada
ISBN: 2-550-17968-4

Cette publication est également disponible en français.

Table of Contents

4 Achieving Excellence: The Result of Constant Research

6 The Ongoing Success of Québec Food Producers

8 Outstanding Livestock and Diversified Products

12 A Wide Variety of Pork Products

16 Poultry Farming: Outstanding Breeds and New Cuts

18 Grain, Forage and Corn: Adaptation and Productivity

22 Welcome to Québec's Garden

26 Maple Products Serving the Gourmet

28 Fisheries: Quality Comes First

30 An Efficient Processing Industry

34 Sharing Québec's Expertise

36 The Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec: A Catalyst

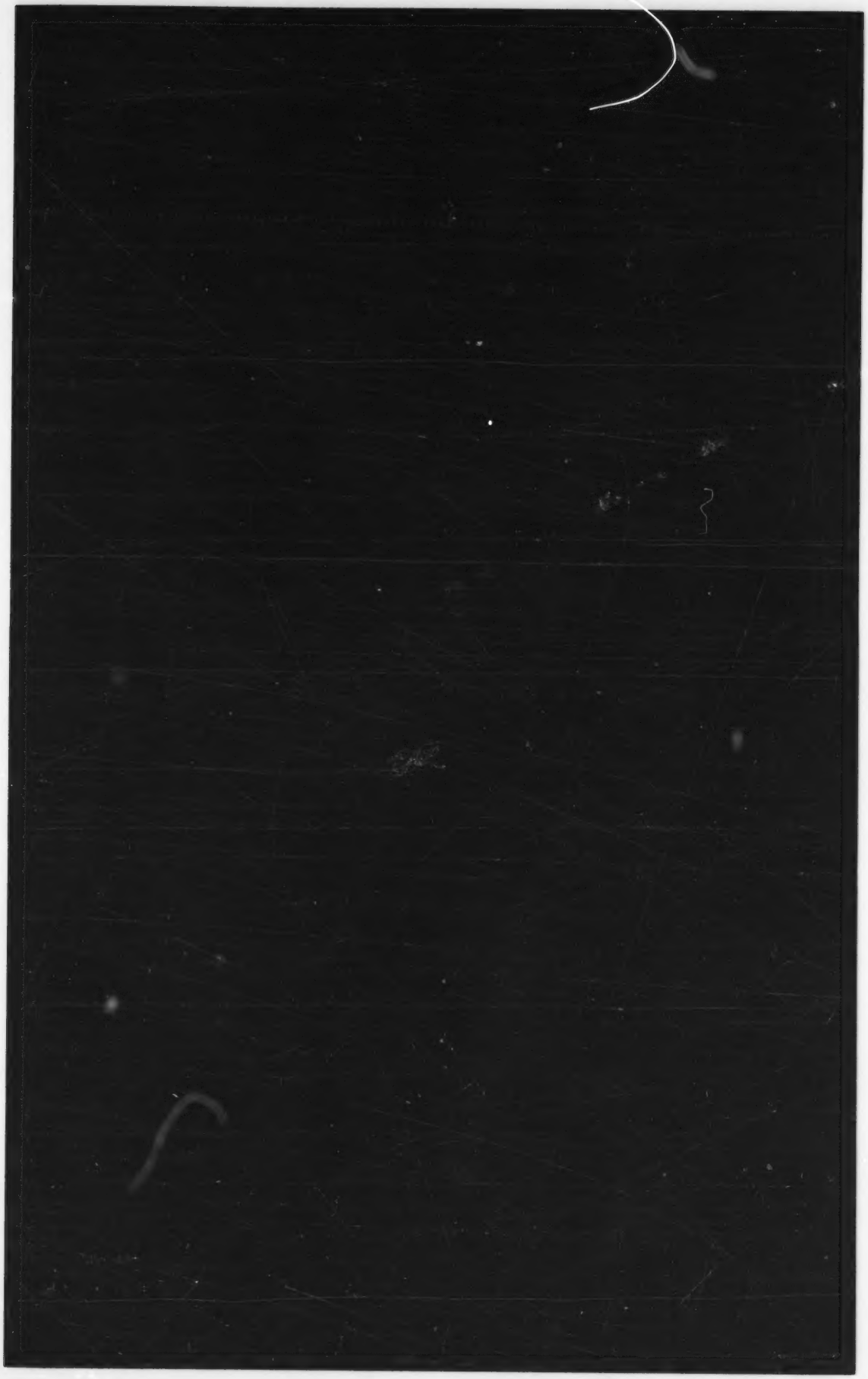
38 Québec: A Valuable Partner

Achieving Excellence: The Result of Constant Research

Do you demand excellence? Québec is constantly seeking it in the fields of agriculture, fisheries and food. This challenging objective guides all of our development strategies.

New processes and recognized know-how enable us to offer foreign customers products of consistently high quality. Moreover, Québec's output is always adapted to needs, which are constantly being assessed. As a result, firms in the Québec biofood sector are a flexible and unfailingly reliable source of supply.

In a word, what we have to offer is the result of our constant quest for excellence.

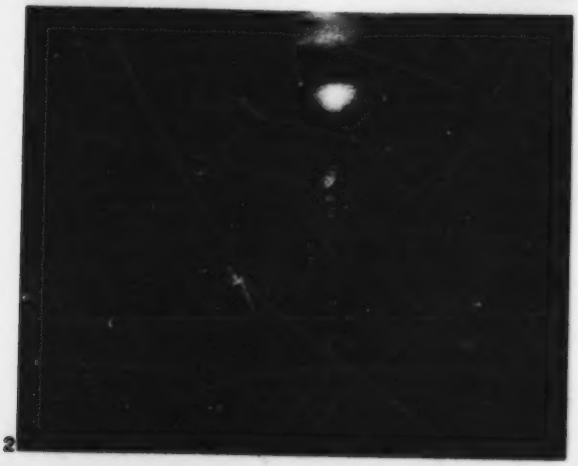


The Ongoing Success of Québec Food Producers

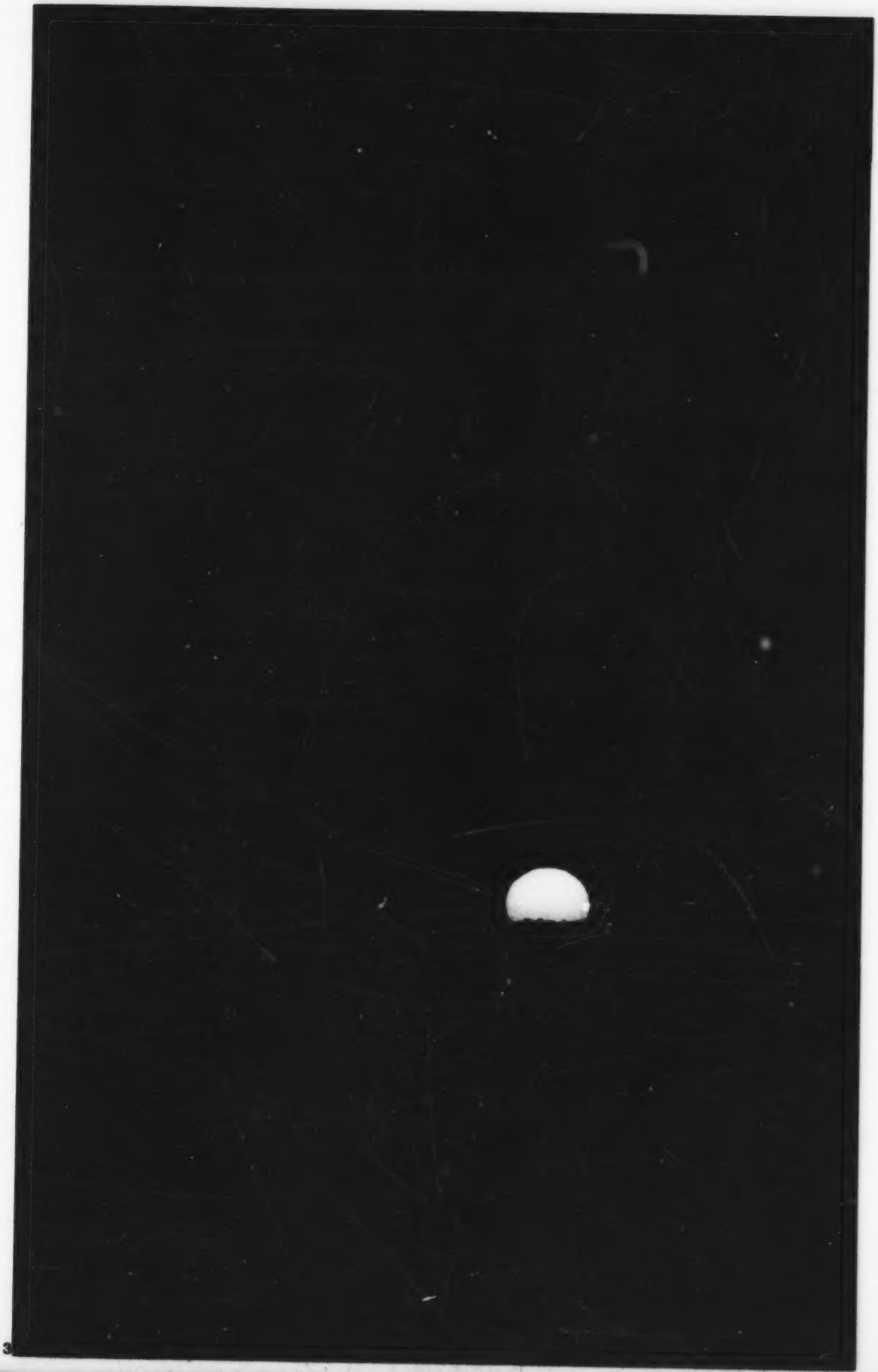
Several sectors of the food industry are prominent in Québec. Some 45 000 farms specialize primarily in milk and hog production. In the secondary sector, about 1 200 biofood firms employing 60 000 people process milk, meat, fish, fruits and vegetables, and manufacture beverages.

Québec has acquired remarkable know-how in terms of products and processes. Its avant-garde techniques are, to some extent, attributable to the fact that it has had to face one of the most demanding markets, i.e. Canada, and North America in general, where very stringent quality and sanitary standards prevail.

1



2



Outstanding Livestock and Diversified Products

2

3

Sophisticated management techniques, artificial insemination, embryo transplants, genetic selection and control of the production of milk cows are the keys to excellence in the Québec dairy sector, itself the heart of the Canadian dairy industry. The province's 1.2 million dairy cattle, including 650 000 lactating cows, are primarily Holsteins and Ayrshires, noted for their conformation, productivity and longevity.

Dairy farms, whose output is regulated, employ the most advanced technological features. Over the years, the quality of dairy herds has improved appreciably; an internationally-recognized breed of dairy cattle has developed. Because of very rigorous sanitary controls and the implementation of an on-farm animal health program, livestock is in excellent health.

The Québec dairy industry produces 3 billion litres of milk a year. Québec accounts for 40 percent of Canada's dairy output; more than one third of its dairy products are exported after at least primary processing.

Producer-owned cooperatives account for the bulk of milk production. Québec milk is used mainly in traditional products such as fluid milk, butter, cheese and powdered milk. At the same time, the industry is diversifying and adapting to various markets by producing, among other things, UHT milk and various high-technology products. All of these operations are carried out under hygienic conditions which are among the best in the world.

1-2-3-5 ***The process of selection carried on by farmers, the widespread use of artificial insemination and a dairy control program which provides dairy farmers with information on the production, feeding and management of each cow, explain the outstanding quality of Québec livestock.***

4 ***Québec exports to five continents high-quality frozen semen from 500 breeding bulls with high genetic potential from the Centre d'insémination artificielle du Québec (CIAQ), the largest artificial insemination centre in Canada, and one of the biggest in North America.***

6 ***Québec is concerned about the quality of all of its products, from leading products such as whey derivatives to exclusive ones like OKA cheese. Considerable attention is paid to diversification: Québec plants produce more than 60 cheeses, from cheddar to specialty brands.***

5

6

A Wide Variety of Pork Products

2

3

Québec is Canada's biggest hog producer, and the quality of its livestock is well established. Yorkshire, Landrace, Duroc and Hampshire are the main breeds raised; all of them have more meat and less back fat, and achieve higher daily gains than other breeds. Dressed hogs produce more meat in a relatively short time. Sows raised in Québec are among the most productive in North America; they are remarkably prolific and their maternal nature is much sought after.

Mention should also be made of Québec know-how in the realm of health and feeding programs. Techniques and management practices employed on hog farms are well known.

In addition to purebred hogs, Québec exports semen from its insemination centre grouping together its best boars. The centre's main customers are Argentina, Venezuela, the United States, France and Mexico.

4

5

The technically sophisticated hog slaughtering and processing infrastructure in Québec is the biggest in Canada. Under permanent government inspection, more than 100 000 hogs a week are slaughtered. Continuous processes make it possible to handle more than 400 head an hour.

Pork is sold in several forms, including primary and prepackaged cuts and cold and cured meats. These products are recognized for their excellent quality and 42 percent of them are exported.

1 ***Sows raised in Québec are among the most productive in North America; they are remarkably prolific and their maternal nature is much sought after.***

2-3 ***Excellence is the keynote of production, sanitary conditions and management on these ultra-modern hog farms.***

4 ***Inspection of hog semen samples.***

5 ***The technically sophisticated hog slaughtering and processing infrastructure in Québec is the biggest in Canada.***

6 ***Recognized for its high quality, Québec pork is sold in several forms, including primary and prepackaged cuts. Cold and cured meats are very popular.***

Poultry Farming: Outstanding Breeds and New Cuts

Québec ranks first among the Canadian provinces in terms of chicken and turkey production, because of its advanced poultry operations. Québec turkeys are the result of rigorous selection carried out over the past 20 years and the patient work of geneticists and agriculturalists; they display outstanding viability and a high food conversion ratio. The poultry slaughtering and processing industry produces fresh, refrigerated, frozen, cooked, roasted and canned meats. Slaughter houses are also equipped to satisfy the demand for poultry in controlled portions. They prepare entirely new cuts of chicken or turkey meat, in response to the need to diversify menus and ensure sound nutrition, e.g. steak and roast turkey.

1

1-2 ***Québec is one of Canada's top egg producers.***

3 ***The Lan-Bec is a Québec breed of turkey.***

4 ***Various cuts of turkey meat.***

2

3

4

Grain, Forage and Corn: Adaptation and Productivity

2

3

In 10 years, Québec has increased production of grain and forage crops by 250 percent. This spectacular result was achieved, in particular, through the creation of new, better adapted and more productive cultivars, which are being grown increasingly on specialized farms. It has also resulted from the genetic improvement of traditional cultivars, and the refinement and more efficient use of seed multiplication, control, classification and improvement techniques.

4

5

6

7

Over the years, Québec manufacturers have developed high-quality mobile or stationary feed mills which have aroused increasingly widespread interest on international markets. The province also possesses considerable know-how in the realm of forage production. Moreover, it has built sifting, drying, flaking, storage and feeding installations, such as automatic feeders.

1 to 7 ***Fodder and grain crops abound in the Québec countryside, where they are grazed or harvested to feed livestock.***

8 ***Phytogenic research into new cultivars has made it possible to improve plant productivity and quality.***

Welcome to Québec's Garden

2

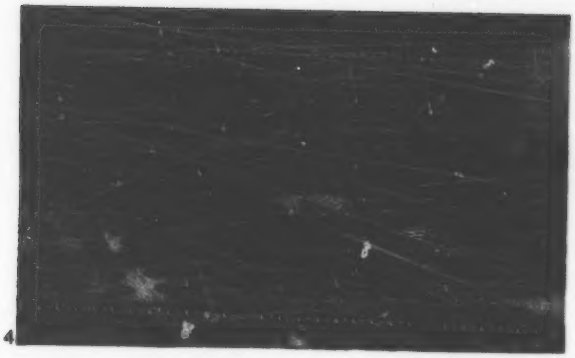
3

Widespread mechanization, advanced techniques, and a sophisticated insect and disease detection system have enabled Québec to make inroads with respect to market gardening.

Québec's diversified horticulture sector produces carrots, onions, celery, cabbage, broccoli, lettuce and potatoes, all with good export potential. Apples, strawberries and blueberries are the main fruits grown in the province. Québec accounts for 20 percent of world production of dwarf or wild blueberries.

In light of Québec's climate, what could be more tempting for Quebecers than to alter the length of the seasons? In the realms of quick chilling after picking, controlled-atmosphere storage, and the designing of freezing and canning techniques, Québec has become a leader in the field of preserving fruits and vegetables.

The cultivation of ornamental plants, trees and shrubs has enormous potential; the sector is expanding rapidly.



1 **A leader in the realm of fresh and canned vegetables and fruits, Québec also produces jam, marmalade, jelly, salad dressing, pickles, juice and beverages, using innovative processes.**

2-3 **Apples, strawberries and blueberries are the main fruits grown in Québec.**

4-5-6 **From the laboratory to the fields, from the meristem in a test tube to the final product — via quality seed — Québec agricultural researchers develop potato production techniques under carefully controlled conditions.**

7 **The cultivation of ornamental plants is a rapidly expanding sector.**

Maple Products Serving the Gourmet

Only in eastern North America is the sap of the sugar maple collected and boiled down to make a delicious table syrup. Québec ranks first in the world among maple syrup producers and accounts for 67 percent of the market.

The sap is gathered using a sophisticated technique, i.e. differences in pressure draw sap through tubing linking maple trees to the sugarhouse. Moreover, through reversed osmosis, the sugar is concentrated in water using an energy-saving physical process. Although methods vary, the final product is always the same, pure and free from additives. Producers have at their disposal laboratories to control the density, colour and flavour of their product, and to carry out chemical analyses to ensure that the product complies with the strictest requirements of countries that import it.

Although popular as is, maple syrup is also processed to make maple taffy, maple butter and maple sugar, and is used as a flavouring and a sweetener in yogurt, spreads, ice cream, popcorn and chocolate.

1

2

3

1-2 ***A sophisticated harvesting technique consists of running tubes from the sugar maple to the sugarhouse; sap is drawn through the tubes by differences in pressure.***

3 ***Maple products are sheer delight for Quebecers and for gourmets in the United States, Europe and Japan.***

4 ***Spring in Québec witnesses the annual ritual of collecting maple sap, which is processed in the quaint sugarhouse located in the middle of the maple grove.***

Fisheries: Quality Comes First

Québec is also noted for the stringent standards it has adopted to preserve the freshness and quality of fish and seafood, from the sea to the table.

The waters of the Gulf of St. Lawrence and the St. Lawrence River and the immediate vicinity are fresh and salty, and constitute one of the richest halieutic basins in the world. Fishermen from various countries have visited it for centuries. Varied aquatic fauna abounds here, including snow crab, cod, shrimp, lobster, ocean perch, Greenland halibut, hake, plaice, herring and mackerel. All told, there are more than 30 species of fish, molluscs and crustaceans.

More than 8 000 fishermen on the sea coasts of Québec engage in coastal, offshore and deep-sea fishing. Crustaceans and molluscs account for more than half the value of catches.

Fish processing plants employ the most modern techniques and compare favourably with facilities elsewhere. In them are to be found highly efficient, sophisticated processing lines designed to handle different species. Emphasis is placed on quality control and presentation.

Industrialists in the fisheries sector are sensitive to changing demand and have adopted new technologies in order to develop new products.

Ongoing modernization in the Québec fishing industry has enabled the province to increase its share of the domestic market and maintain an enviable position on export markets, where 80 percent of its output is shipped.

1

An Efficient Processing Industry

2

3

The Québec food industry accounts for one quarter of all food processing in Canada. It employs high technology and strives constantly to innovate; its products comply with various standards and satisfy the needs of consumers.

In addition to the sectors outlined above, mention should be made of bakeries, the alcoholic beverage industry, bottled water, confectionary, prepared foods and many others.

1-2-3 **The bakery and pastry industries have diversified to include products such as frozen croissants for restaurants. Work is under way to produce yeasts which resist freezing.**

4 **The receding Champlain Sea left pure, mineral water springs in the St. Lawrence plain often superior in quality to those found in the great European spas. Bottled water has become one of Québec's specialties.**

5 **Breweries have been established in Québec for 200 years. They employ ultramodern facilities and offer products of remarkable diversity and quality.**

Sharing Québec's Expertise

Québec's expertise in biofood engineering and economics is recognized the world over, in fields such as biotechnology, research on the irradiation of food, and the development of new food products. It also has considerable know-how in the computerization of production, rural construction, land-improvement projects, agricultural hydraulics and management.

Québec specialists have been trained in world-renowned institutions. Laval and McGill universities, the Faculté de médecine vétérinaire of the Université de Montréal, the Centre de recherche appliquée en sciences de l'alimentation of the Université du Québec and the network of agriculture and food technology institutes all offer highly specialized training. Mention should also be made of research and development carried on in the private sector. A broad range of scientists are working constantly to perfect Québec know-how in agriculture, fisheries and food processing.

Agreements have been reached between Québec and various countries in the services sector. Québec is eager to share its knowledge and exchange expertise through bilateral cooperation, joint-investment projects and exchange programs.

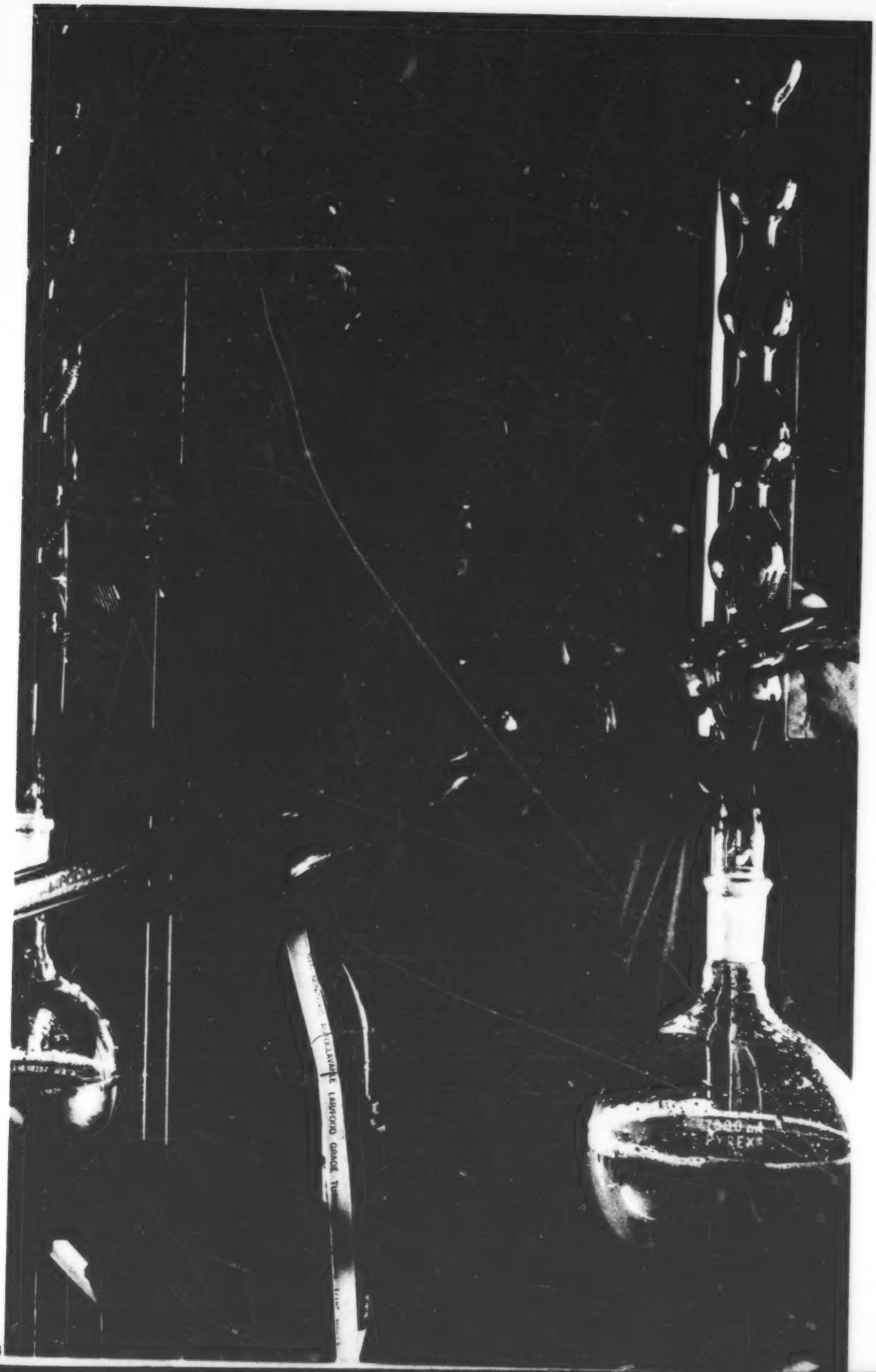
1

2

1 Québec is eager to share its knowledge and exchange expertise through bilateral cooperation, joint-investment projects and exchange programs.

2 Québec consulting firms carry out projects around the world. One example is this irrigation project in Nepal.

3 Scientists from all sectors are working constantly to perfect Québec know-how in agriculture, fisheries and food processing.


1000 ml
PYREX

The Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec: A Catalyst

Québec's agribusiness sector owes the challenges brilliantly met and its enviable results to its own vitality. Moreover, it can count on a powerful ally, the ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (department of agriculture, fisheries and food), which provides support through various programs covering the production, processing, inspection, distribution, marketing and consumption of products.

Acting as a catalyst, the department coordinates the activities of various sectors and encourages the most promising among them.

The Québec government offers producers an insurance program and financial assistance. Through a decentralized technical services network, the department ensures its presence throughout the province and adapts its services to regional needs. It oversees animal health, soil and water conservation and the protection of farm land.

It hastens the adaptation of the agribusiness industry to market requirements by fostering the development of new products with high potential and the profitability of existing ones. It contributes to industrial development through support for investment and technological innovation. Moreover, it is actively involved in planning, teaching and research.

Wherever necessary, the department promotes the interests of the Québec agribusiness sector, both at home and abroad.

Québec: A Valuable Partner

Québec has a great deal to offer its partners, essentially because of the pool of knowledge shared by its firms, the avant-garde products it markets, and the highly-reliable services it provides, whose quality has often propelled them to the forefront in their field. Various economic and geographic advantages make Québec the ideal location for investment or industrial expansion projects.

The Québec government maintains offices in a dozen countries. Its economic specialists and advisors can provide the necessary information on economic and trade opportunities. Their role is to ascertain the needs of foreign customers and pave the way for potential investors.

LATIN AMERICA

COLOMBIA

Bogotá

Bureau du Québec
Edificio Profinanzas
Piso 5, Oficina 505
Carrera 9A, nº 74-08
Bogotá, Colombia
Tel.: (57) 255-6628/
6531/6702/7715
Telex: 35-42369

MEXICO

Mexico City

Délégation générale
du Québec
Avenida Taine 411
Colonia Bosques
de Chalputepec
11580 México, D.F.
Tel.: (905) 250-8222/
8208/8418
Telex: 22-1776443

VENEZUELA

Caracas

Délégation du Québec
Edificio ABA, piso 4
Apartado Postal 2736
Calle Veracruz,
Las Mercedes
Caracas 1010A, Venezuela
Tel.: (58-2) 913-831/
913-680/911-608
Telex: 31-23491

ASIA

CHINA

Hong Kong

Délégation du Québec
Admiralty Center
Tower 1 – Suite 1716
18 Hartcourt Road
Hong Kong
Tel.: (5) 291-126/285-071
Telex: 802-86947

JAPAN

Tokyo

Délégation du Québec
Kojimachi Hiraoka
Building
5e étage
1-3 Kojimachi
Chiyoda-ku, Tokyo 100
Japan
Tel.: (81-3) 239-5137
Telex: 72-23842
(Tokebec J)

SINGAPORE

Singapore

Bureau du Québec
The Octagon
105 Cecil Street, #12-02
Singapore 0106
Tel.: (65) 225-1411
Telex: 87-42-250

EUROPE

WEST GERMANY

Düsseldorf

Bureau du Québec
Königsallee 30,
Kö-Center
4000 Düsseldorf 1
Bundesrepublik
Deutschland
Tel.: (49-211) 32-08-16
Telex: 41-8587659

BELGIUM

Brussels

Délégation générale
du Québec
Services économiques
Avenue des Arts 46
7e étage
1040 Bruxelles,
Belgique
Tel.: (32-2) 512-00-36
Telex: 46-25276

FRANCE

Paris

Délégation générale
du Québec
66, rue Pergolèse
75116 Paris,
France
Tel.: 331-45-02-14-10
Telex: 42-620401

GREAT BRITAIN

London

Délégation générale
du Québec
59 Pall Mall
London SW1Y 5JH,
England
Tel.: (44-1) 930-8314
Telex: 51-261618

ITALY

Milan

Délégation du Québec
Via Piccinni nº 2,
4º piano
20131 Milano, Italia
Tel.: (39-2) 208-204
Telex: 43-334163

SWEDEN

Stockholm

Bureau du Québec
Hantverkargatan 7
Box 22114
104 22 Stockholm,
Sverige
Tel.: (8) 520-720
Telex: 54-17041

NORTH AMERICA

UNITED STATES

Atlanta

Délégation du Québec
Feachtree Center Tower
230 Peachtree Street N.W.
Suite 1501
Atlanta,
Georgia 30303
Tel.: (404) 581-0488
Telex: 0054-2689

Boston

Délégation du Québec
Exchange Place
53 State Street
19th Floor
Boston,
Mass. 02109
Tel.: (617) 723-3366
Telex: 0094-0683

Chicago

Délégation du Québec
35 East Wacker Drive
Suite 2052
Chicago,
Illinois 60601
Tel.: (312) 726-0681
Telex: 0050-1033

Los Angeles

Délégation du Québec
700 South Flower Street
Suite 1520
Los Angeles,
Cal. 90017
Tel.: (213) 689-4861
Telex: 0067-7620

New York

Délégation générale
du Québec
17 West 50th Street
Rockefeller Center
New York
N.Y. 10020
Tel.: (212) 397-0200
Telex: 0012-6405

CANADA

Edmonton

Bureau du Québec
Highfield Place Building
10th Floor
10010 – 106th Street
Edmonton
(Alberta)
T5J 3L8
Tel.: (403) 423-6651
Telex: 037-42811

Moncton

Bureau du Québec
Place L'Assomption
770 Main Street
Box 6005
Moncton
(New Brunswick)
E1C 1E7
Tel.: (506) 382-7851
Telex: 014-2168

Toronto

Bureau du gouvernement
du Québec
20 Queen Street West
Suite 1004, Box 13
Toronto
(Ontario)
M5H 3S3
Tel.: (416) 977-6060
Telex: 06-22071

Montréal

Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de
l'Alimentation
201, Crémazie est
4e étage
Montréal (Québec)
Canada H2M 1L4
Tel.: (514) 873-4182
Telex: 05-827622
Belino (514) 873-2364

Québec

Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de
l'Alimentation
200-A, chemin Sainte-Foy
1er étage
Québec (Québec)
Canada G1R 4X6
Tel.: (418) 643-6188
Telex: 051-2274
Belino: (418) 643-8344

Photographs

5
1 Vallières & Young

6
1 Ministère de l'Industrie et du Commerce du Québec
2 Four by Five Photography Inc.

7
1 Réflexion

8
1-2-3-5 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
4 Ministère du Commerce extérieur et du Développement technologique du Québec
6 Bureau laitier du Canada

12
1-2-3-4-6 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
(6- Aliments Edelweiss/Salaison Brochu-Lafleur/Alain Vézina)
5 Olympia Packers Ltd/H. St-Jean

16
1-3 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
2 Four by Five Photography Inc.
4 Bexel/Flamingo

18
1-5-7 Réflexion
2-3-8 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
(8- Alain Vézina)
4 Richard Morin
6 Four by Five Photography Inc.

22
1-4-5-7 Ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
(1- Alain Vézina)
2-6 Réflexion
3 Four by Five Photography Inc.

26
1-2-3 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
4 Réflexion

28
1 Agropur
2 Fisheries and Oceans Canada
3 Four by Five Photography Inc.

30
1 Steinberg
2-4 Réflexion
3 Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
5 La brasserie Molson

34
1 Four by Five Photography Inc.
2 Lavalin Inc.
3 La brasserie Molson

36
1 Four by Five Photography Inc.
2 Réflexion
3 Regional Industrial Expansion Canada

Cover: Vallières & Young